

Švédská roštěnka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1831 kalorií , **1 g** cukrů , **126 g** tuků , **162 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/svedska-rostenka>

Příprava

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a osmahneme na oleji. Přidáme pokrájenou cibuli, spolu s masem ji osmahneme, přilijeme vodu a udusíme. Udušené roštěnky vyndáme, šťávu zaprášíme moukou, chvíli povaříme, přes síto nalijeme na roštěnky a posypeme je strouhaným sýrem.

Ingredience

- 500 g hovězí roštěnky
- 40 g oleje
- 3 cibule
- 20 g hladké mouky
- 60 g strouhaného sýra
- sůl
- pepř
- voda

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod